



MÖRK TRYFFELCAKE

INGREDIENSER

Grupp Tårtbotten

Ingrediens

Ägg	KG	0.720
Vatten		0.340
Rapsolja		0.450
Socker		0.680
Kakaopulver		0.120
<u>Silky Cake</u>		0.320
Vetemjöl		0.500
Total vikt:		3.130

Grupp Vita Speculuus Sandwich

Ingrediens

Bakels Speculoos Crumb	KG	0.500
Smör		0.200
<u>Bakels Chockex Non Temp Premium White</u>		-
<u>Bakels Tryffel Vit</u>		-
Total vikt:		0.700



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



FÄRDIG
PRODUKT

Tårta

Grupp Mörka Tryffelpinnar

Ingrediens

Vatten

[Bakels No Bake Choklad](#)

Smör

[Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk](#)

KG

0.100

1.000

0.200

-

Total vikt: 1.300

Grupp Marängdekor

Ingrediens

[Bakels Activita](#)

Vatten

Socker

KG

0.100

1.000

2.200

Total vikt: 3.300

ARBETSBESKRIVNING

1. Tårtbotten: Blanda alla ingredienser med vinge långsamt i 1 minut och skrapa därefter ned kanterna. Fortsätt blanda på medelhastighet i 6 minuter. Fyll upp 500 g i 18cm ringar och baka i 150 grader i ca 55 minuter.
2. Dela den avsvalnade botten i 3 delar. Stryk ut ca 120 g tryffel och lägg på ytterligare en botten. Stryk ytterligare 120g tryffel och avsluta med den sista botten. Stryk tårtan slät och sätt på kyl.
3. Vit Specolus Sandwich: Blanda det smälta smöret med Specolus till en homogen massa. Kavla ut ca 5 mm tjock mellan 2 silikonmattor. Stick ut rundlar och spritsa lite tryffel på den. Lägg en Specolussbotten ovanpå och kläm ihop. Doppa i Vit Chockex.
4. Mörka Tryffelpinnar: Blanda No-Bake med vatten och blanda på låg hastighet 1 minut. Tillsätt det smälta smöret och blanda till en homogen massa. Kavla ut massan 5mm tjock mellan 2 silikonmattor och sätt på frys. Skär ut längder i önskad bredd och längd. Spritsa på Bakels Mörk Tryffel med slät tyll och doppa sedan i Mörk Chockex.
5. Marängdekor: Blanda vatten och Bakels Activita och låt svälla i 20 minuter. Blanda sedan ned sockret och varm i micron till sockret smält. Vispa på medelhastighet till full volym. Spitsa ut längder med platt tyll och strö på lite Bakels No-Bake.